

DOMAINE DE VERNUS

CHIROUBLES 2019

Du haut de leur 425m, les parcelles de Chiroubles offrent un vin d'une grande fraîcheur. Pour cette cuvée 2019, vous trouverez dans sa couleur bleue des notes gourmandes et généreuses de fleurs blanches, groseilles fraîches, dans une bouche acidulée. Un gamay riche et rafraîchissant.

FICHE TECHNIQUE :

6460 bouteilles

Monocépage **Gamay**

Taille de la vigne **en gobelet, selon la tradition beaujolaise**

Âge moyen de la vigne **60 ans pour Verbomet**

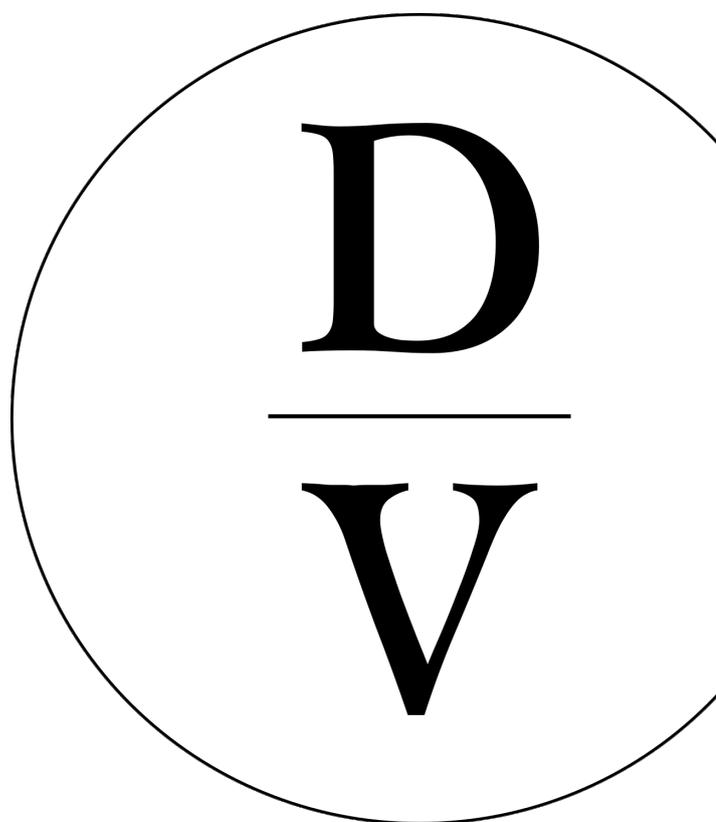
50 ans pour Châtenay

Vinification **Vendanges et tri manuels**
Récolte en caisse
Égrappage 100%
Alternance pigeage, remontage, délestage
Macération à froid
Fermentation naturelle 3 semaines
Débourbage 10 jours
Levures indigènes

Élevage **10 mois en fûts de chêne**

Mise en bouteille **au domaine**

Garde **moyenne**



PARCELLES :

Verbomet et Châtenay

Superficie **1Ha 8 A 02**

Type de sol **Granites**

Exposition **Est**

Altitude **425 m en moyenne**